



Caracterización de la agrocadena de café

Municipio El Cuá, Departamento de Jinotega, Nicaragua



Proyecto Agrosilvopastoril - FONTAGRO - CATIE

Enero 2009

Índice

Resumen	3
1. Introducción	4
1.1 Información general de la zona	4
1.2 Importancia de las cadenas de café en la economía regional	5
2. Segmentos de la cadena cafetalera	7
2.1 Producción primaria	7
2.2 Producción industrial intermedia y final	8
2.3 Comercio de productos finales, mercados de destino	8
3. Actores que conforman cada segmento y sus características	9
3.1 Descripción de la agrocadena de café en Nicaragua	9
3.2 Características de los productores	10
3.3 Características de los beneficios y exportadores	11
4. Productos que se generan en cada segmento	12
4.1 Descripción de los productos generados en el sector primario	12
4.2 Descripción de productos generados en el sector industrial	12
5. Relaciones contractuales entre segmentos	13
5.1 Empresas dominantes	13
5.2 Casos de pagos diferenciados	13
6. Proveedores de insumos, equipos y servicios	14
7. Condiciones ambientales	15
8. Entrevistas con participantes de la agrocadena de café en El Cuá	16
8.1 Introducción	16
8.2 Don Noel, Productor, El Cuá	16
8.3 Cooperativa Multisectorial de Cafetaleros del Cuá, El Cuá	17
8.4 Don Manuel, Intermediario, San José de Bocay	17
8.5 CAFÉNICA, Matagalpa	18
9. Conclusiones	19
Bibliografía	20

Resumen

El municipio El Cuá está ubicado en el Departamento de Jinotega que es el departamento con la mayor área cultivada con café a nivel de país. Sin embargo, en una gran parte del territorio del municipio las condiciones no son las más favorables para la producción de un café de alta calidad, principalmente debido a la poca altura de la zona.

Una cantidad de factores han limitado hasta ahora el desarrollo de agrocadenas de café en las cuales los pequeños productores tengan una posición competitiva. Bajos rendimientos de los cafetales, beneficios húmedos con vieja maquinaria, caminos en mal estado, limitado acceso a servicios técnicos y la falta de créditos formales son solo algunos de los factores que resultan en una situación en la cual unas pocas empresas acopiadoras-exportadoras dominan las condiciones de comercio en la agrocadena de café en el municipio El Cuá. Aun así hay factores positivos que podrían ser aprovechados por los pequeños productores para mejorar sus condiciones de vida mediante una mejor integración en la agrocadena. Debido a la poca o nula aplicación de productos químicos en los cafetales de la zona existe la oportunidad de entrar en mercados de café orgánico o amigable con el ambiente. Además, muchos productores están concientes de la necesidad de organizarse para conseguir mejor infraestructura como por ejemplo plantas de beneficiado húmedo modernas.

1. Introducción

1.1 Información general de la zona

Agroecología, población, ciudades y pueblos, población rural

El municipio El Cuá está ubicado en el departamento Jinotega y tiene una extensión territorial de 4.234 km² con una densidad poblacional de 16 habitantes/km². El clima del municipio es de temperaturas que oscilan alrededor de 24°C con grandes precipitaciones anuales de 1600 a 2000 mm que le dan características de una zona de sabana tropical. La estación lluviosa (invierno) dura aproximadamente 8 meses y la estación seca (verano) 4 meses. La zona presenta un relieve con áreas montañosas de abundante vegetación y alturas muy variables que van desde los 300 msnm (Río Coco) hasta alturas superiores a los 1745 msnm en el macizo Peñas Blancas y el cerro Kilambé.

La población del municipio El Cuá cuenta con 37729 habitantes. Dicha población es eminentemente rural pues sólo el 8% vive en el centro urbano del Cuá. El 52.7% de la población es menor de 14 años y el 11.25% de la población está en el rango de 15-19 años. El municipio El Cuá es multiétnico pues en su territorio se encuentran 12 comunidades Indígenas de la etnia Mayangna-Sumo y 12 comunidades Indígenas de la etnia Miskita.

Según datos proporcionados por la Alcaldía Municipal, un 15% de la población económicamente activa del Municipio tiene ocupación plena; el 75% se encuentra en situación de subempleo y un 10% en desempleo abierto.

En el municipio existen un aproximado de 4240 productores, de los cuales un 30% poseen títulos de propiedad, el 54% no poseen títulos, el 16% trabajan la tierra en cooperativas.

El porcentaje de analfabetismo en El Cuá es uno de los más altos en el departamento con un 54%. Aproximadamente un 35.6 de la población en edad escolar ingresa a la educación primaria; el acceso a la educación secundaria es sólo de un 9% y a la educación técnica menos de un 1% de la población. La población del municipio vive en condiciones de alta pobreza (CDDJ 2004).

Infraestructura: Caminos asfaltados, caminos rurales, servicio de transporte, energía eléctrica

La principal vía de acceso a la cabecera municipal es la carretera que une al Cuá con Matagalpa en la dirección del municipio Tuma la Dalia con un recorrido de 74 km. También se tiene acceso al municipio desde Jinotega por la vía el Cuá - Jinotega con un recorrido de 75 km. El municipio se comunica con los otros dos centros urbanos (San José de Bocay y Ayapal) por la vía Cuá - Ayapal la que se encuentra en buen estado hasta San José de Bocay (30Km) y en muy mal estado pero transitable de San José de Bocay a Ayapal (40Km). El principal problema de la zona es que la mayoría de la red vial hacia las diferentes comunidades se encuentra en mal o muy mal estado.

En cuanto al servicio de energía eléctrica, el departamento de Jinotega está entre los de menos electrificación de viviendas del país, a pesar que el departamento es el principal productor de energía eléctrica a nivel nacional (CDDJ 2004).

Rubros agropecuarios más importantes

La actividad económica más importante del municipio El Cuá es la agricultura que ocupa el primer lugar como actividad productiva. Existen alrededor de 4000 propietarios de tierras de los cuales unos 400 sobrepasan las 100 mz; la mayoría son pequeños productores con fincas de menos de 20 mz que son la base del sostenimiento familiar.

La producción de los granos básicos maíz, arroz y frijoles ocupa aproximadamente 32900 mz en la zona. El café como producto de exportación es el segundo rubro de importancia existiendo 10000 mz cultivadas con un rendimiento promedio de 8 qq/mz. Los cafetales se encuentran asociados con musáceas en un 70%.

En el Municipio existe un número reducido de cultivos que son objeto de una explotación a muy pequeña escala, relacionado principalmente con el autoconsumo o mercados muy particulares. Entre estos cultivos se encuentran caña de azúcar, malanga, quequisque, yuca y frutales como los cítricos, piña y granadilla. Entre las hortalizas se encuentran tomate, cebolla, repollo y achiote. Aunque el potencial para hortalizas y otros cultivos no tradicionales es importante en el departamento, no hay apoyo financiero y técnico para su desarrollo, solo crédito de subsistencia principalmente de organismos no gubernamentales, los que financian una manzana por rubro por productor generalmente, donde el poco conocimiento sobre el manejo y almacenamiento de las hortalizas ocasiona pérdidas significativas al sector (CDDJ 2004).

Distancia y tiempo hasta mercados más importantes

Una buena parte de los productos agrícolas del Cuá provienen de las profundidades del municipio. La evacuación de los productos al centro urbano del Cuá requiere en ocasiones un día entero de transporte en mula o más frecuentemente a pie y a "cuestas" para llegar a un camino transitable. La distancia del centro hasta Matagalpa donde se ubica la mayoría de los mercados importantes para productos agrícolas son unos 75 km.

Población migrante

La mayoría de las familias pobres de la zona dependen de la venta de su mano de obra al sector cafetalero, seguido por otras actividades agropecuarias. El grupo pobre de la zona emigra tanto dentro como fuera de la zona, incluso hacia otros países vecinos y la migración es una importante fuente de ingreso. Algunos emigran a Costa Rica para buscar empleo en fincas cafetaleras y azucareras, así como en la industria de la construcción y en trabajo doméstico. Otros van a Honduras, donde también encuentran trabajo en fincas cafetaleras, o a El Salvador donde encuentran trabajos en la industria de la construcción (MFEWS 2005).

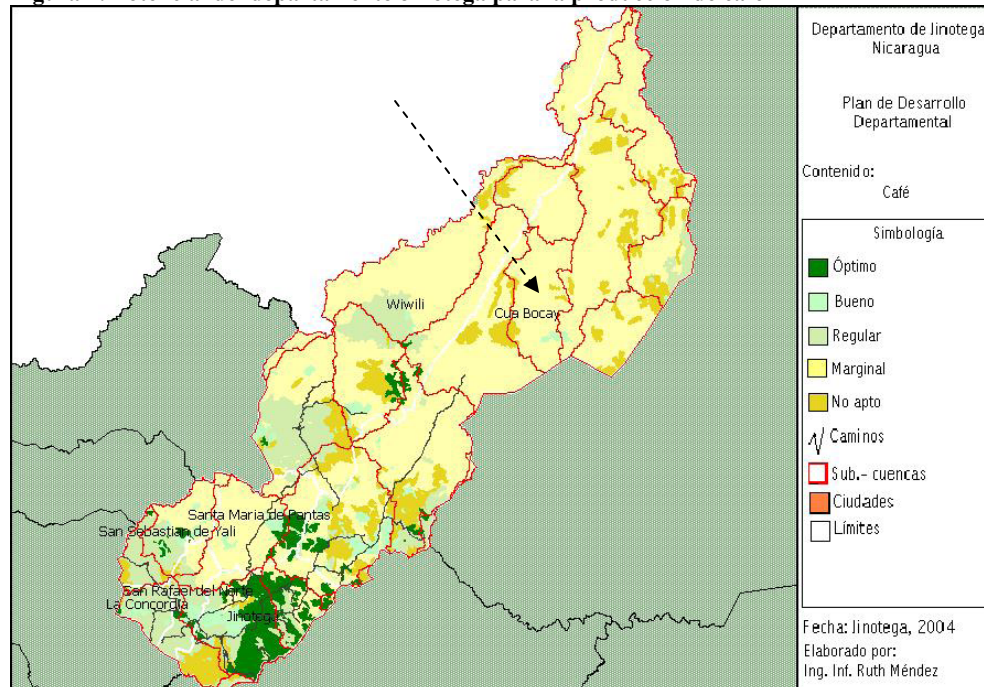
1.2 Importancia de las cadenas de café en la economía regional

El municipio Cuá-Bocay se encuentra en el departamento Jinotega que es el departamento con la mayor área cultivada con café. De las 18,5567 mz cultivadas a nivel nacional, 31.7% se encuentra en Jinotega, sigue Matagalpa con 24.9%, Nueva Segovia con 10.9%, y Madriz con 6.8%, todos ubicados en el norte del país. El resto en importancia de la producción cafetalera se

encuentra generalmente en el Pacífico, con 5.6% en Managua, 5.3% en Carazo, 2.9% en Masaya, 2.8% en Boaco, y 2.1% en Granada (El Nuevo Diario 2007).

En la zona de estudio, la mayoría de las plantaciones de café se ubican en las vertientes de los macizos de Peñas Blancas y Kilambé ubicados al Sur y Oeste: El Cedro, El Tabaco, Kilambé, El Golfo, La Pavona, etc. De manera general, la altura y las condiciones climáticas para la producción de café en El Cuá son menos favorables que en municipios vecinos como Matagalpa, Jinotega o San Rafael (Lara Estrada 2005). El siguiente mapa (Figura 1) ilustra la aptitud del departamento Jinotega para la producción de café. Grandes partes de la zona El Cuá-Bocay están clasificadas como no aptas o con un potencial marginal para la producción de café.

Figura 1: Potencial del departamento Jinotega para la producción de café



Fuente: CDDJ (2004)

A pesar de la importancia del cultivo del café en el departamento de Jinotega, no se ha creado una infraestructura económica que apoye su desarrollo: faltan caminos rurales para sacar la producción cafetalera y la maquinaria es obsoleta. Prevalece la tecnología tradicional en el cultivo y procesamiento del grano, la infraestructura económica clave para el desarrollo de la competitividad y los servicios básicos continúan siendo las grandes carencias donde se desarrolla este cultivo, principalmente energía eléctrica y comunicación (CDDJ 2004).

Como la economía del departamento Jinotega gira en torno a la industria cafetalera, es vulnerable ante las fluctuaciones de los precios internacionales del café. Para muchos hogares dentro de la zona, la crisis del café de los últimos años ha tenido un impacto importante en su calidad de vida. La respuesta del gobierno ante la crisis focalizó su atención a productores con préstamos por pagar, los que suelen ser productores medianos y grandes. Algunos de ellos intentaron compensar la desvalorización del café recortando costos de producción y reduciendo la cantidad de empleos jornaleros y otros se centraron en la producción de café de calidad. Para

los hogares pobres, los empleos perdidos se traducían en importantes cambios en la calidad y medio de vida, y una reducción del acceso a los alimentos (MFEWS 2005).

Esta tendencia de falta de empleos se ha revertido durante las últimas cosechas con el resultado que actualmente están faltando cortadores de café que emigraron hacia El Salvador y Costa Rica. A nivel nacional, cada año salen unos 30000 nicaragüenses de los cuales un alto porcentaje se queda porque después de la cosecha del café viene la caña, el corte de naranjas, y otros cultivos agrícolas que les asegura trabajo por lo menos diez meses al año. Además en Costa Rica, por ejemplo, que es hacia donde viaja el grueso de los trabajadores, éstos cuentan con servicios de salud, seguros, comunicaciones, transporte, mientras que en Nicaragua los productores tienen que sacar la cosecha en mulas (UCA 2001).

2. Segmentos de la cadena cafetalera

2.1 Producción primaria

2.1.1 Tecnologías de producción y rendimientos

En general, los pequeños productores de café tienen de 2-5 mz de plantaciones mientras que los medianos alcanzan 30 mz de cafetales. Todas las plantaciones son poco tecnificadas. Las principales variedades de café que se encuentran en la zona son: Borbón, Caturra, Catuai, Paca y Maragogype.

Casi todo el café se cultiva bajo sombra (95%) de diferentes especies y a densidades muy diferentes. El cafetal bajo esas condiciones es una planta menos exigente en sus requerimientos nutricionales (fertilizante) y de mejor calidad, lo que permite promover una tecnología de bajo insumo (Bendaña McEwan y Allgood 2001). Hay muchos problemas técnicos que padecen los pequeños cafetaleros y que deterioran los rendimientos. Los más importantes son las incoherencias entre las variedades y las densidades adoptadas en relación a la altura de la parcela. A éstos se añaden el mal manejo de la fertilización, la poda de tejidos y la regulación de sombra, que debe variar de acuerdo a la variedad cultivada y a su densidad (UCA 2001).

La cosecha de café varía según la zona y la altura donde se ubica el cafetal. La cosecha se efectúa desde el mes de Octubre hasta Febrero-Marzo del año siguiente, teniendo los días de recolección máxima o producción pico entre los meses de Noviembre y Enero. En Nicaragua, la producción de café de acuerdo al tamaño del productor se clasifica de la siguiente forma:

- El pequeño productor tiene menos de 20 mz en café con un rendimiento promedio de 4.7 qq oro/mz.
- El mediano productor tiene un rango entre 21-50 mz en café con un rendimiento promedio de 13.6 qq oro/mz.
- El productor grande tiene más de 50 mz de café con un rendimiento promedio de 37 qq oro/mz (Kruger 2000).

2.1.2 Comercio de productos primarios

Los productores de café de la zona venden su café en pergamino húmedo, ya sea directamente a centros de acopio de grandes empresas acopiadoras-exportadoras o a intermediarios. En el municipio El Cuá tienen presencia empresas como CISA Exportadora S.A. (Mercom Coffee Group) y Exportadora Atlántic S.A. (Grupo ECOM), quienes son los acopiadores y exportadores más grandes a nivel de país. A pesar que muchos centros de acopio de estos compradores están cerca de carreteras principales, la mala infraestructura de los caminos y las pocas opciones de transporte hacen que el acceso a los mismos sea sumamente difícil para la mayoría de hogares de la zona (MFEWS 2005).

2.2 Producción industrial intermedia y final

La mayoría de las empresas que compran y procesan el café de los productores del Cuá tienen beneficios secos en Matagalpa y Sébaco y lo venden como café oro en la bolsa de Nueva York. CISA Exportadora S.A., por ejemplo, cuenta con 71 centros de compra y 7 beneficios distribuidos en las zonas cafetaleras de Nicaragua (CISA 2008).

2.3 Comercio de productos finales, mercados de destino

Para la cosecha 2007/2008, el Centro de Trámites de las Exportaciones (CETREX) registró exportaciones de café oro a un total de 28 países, entre los 10 países importadores más grandes están los Estados Unidos, Bélgica, Alemania, Finlandia, España, Japón, Italia, Suecia, Canadá y la Federación Rusa (Cuadro 1).

Cuadro 1: Exportaciones de café oro por país de destino (cosecha 2007/2008)

País	Quintales (qq)*	Precio (US\$/qq)	Valor total (US\$)
Estados Unidos	452037	131.97	59656150
Bélgica	175477	134.06	23524883
Alemania	124188	131.70	16347018
Finlandia	70875	139.35	9876158
España	67374	131.55	8863114

Fuente: CETREX (2008)

*1 qq = 46 kg de café oro

La incursión de Nicaragua como proveedor de cafés diferenciados es relativamente reciente. Nicaragua estuvo ausente a inicios del auge del consumo del café diferenciado en los mercados más exigentes de Estados Unidos, Europa y, en menor escala de Japón, tomándole tiempo recuperar los espacios perdidos. Los cafés especiales han alcanzado un volumen de exportación de alrededor del 20%. (El Nuevo Diario 2008). Estos cafés incluyen el café de altura clasificado por tasa, café clasificado por tamaño, café orgánico, café ecológico y mercado justo. No obstante, el café de Nicaragua en general aun no ha logrado la demanda privilegiada que se merece comparado con los otros cafés de Mesoamérica por falta de información de los tostadores y del público consumidor (Gómez s. f.). El cuadro 2 indica las exportaciones de café oro por calidad en el año 2007/2008.

Cuadro 2: Exportaciones de café oro por calidad (cosecha 2007/2008)

Calidad	Quintales	Precio (US\$/qq)	Participación (%)
SHG*	788229	135.87	73.06
SHB**	110300	143.92	10.22
Otros	87323	135.30	8.09
Café Imperfecto	80129	100.88	7.43
Maragogipe	9968	248.08	0.92
GW***	2888	124.89	0.27
Caracol	45	121.95	0.01

Fuente: CETREX (2008), * SHG = Tipo Estrictamente de Altura; **SHB = Tipo Grano Estrictamente Duro; *** GW = Tipo Lavado Nicaragua

3. Actores que conforman cada segmento y sus características

3.1 Descripción de la agrocadena de café en Nicaragua

La Ley del Café (Ley No. 368) nicaragüense fue aprobada a finales del año 2000 y regula las interacciones de todos los participantes de la agrocadena de café. Según su artículo 1, la ley “tiene por finalidad promover y defender el interés nacional en relación con el fomento, cultivo, beneficio, industrialización y comercio del café, así como conciliar los intereses de todos los agentes que participan en la actividad cafetalera”. Para la aplicación de la Ley No. 368 se creó el Consejo Nacional de Café (CONACAFE) que está integrado de la siguiente manera:

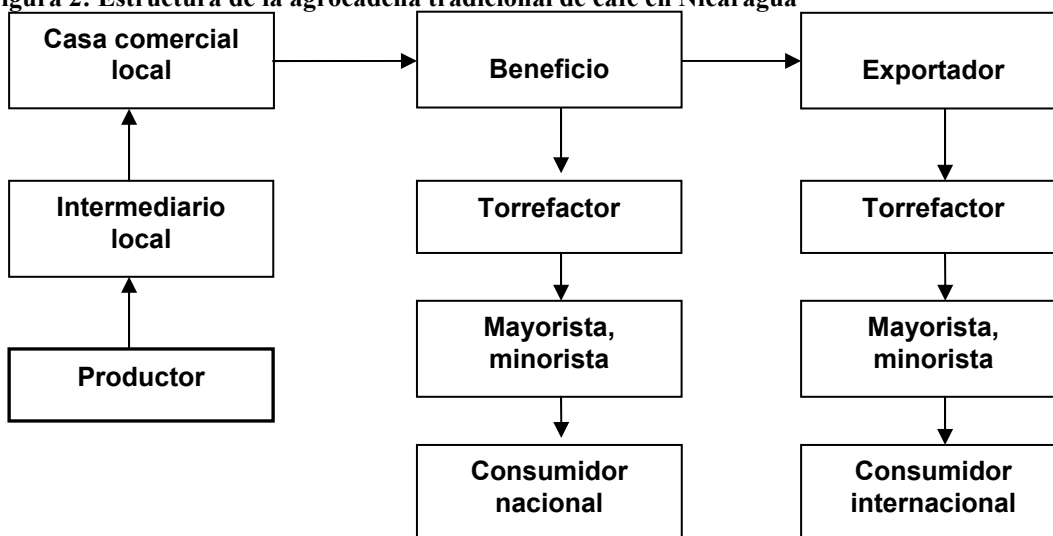
- El Ministro de Fomento, Industria y Comercio.
- El Ministro Agropecuario y Forestal.
- Ocho productores, uno para cada departamento cafetalero.
- Un representante por los beneficiadores.
- Un representante de los exportadores.
- Un representante de la Unión Nicaragüense de Cafetaleros (UNICAFE).

El artículo 3 de la ley define algunos de los integrantes de una agrocadena de café.

- Productor: Es la persona natural o jurídica que posea o explote a cualquier título legal una o mas fincas productoras de café.
- Beneficiador: Es la persona natural o jurídica inscrita en los registros correspondientes, que opere a cualquier título legal una o varias unidades de agroindustriales destinadas a la transformación de café en uva o cereza fresca a pergamino, de pergamino o cereza seca a café oro, o ambos.
- Exportador: Es toda persona natural o jurídica que remite café al exterior y que esta inscrita como tal en el registro correspondiente.
- Comprador en el exterior: Persona natural o jurídica domiciliada, quien compra a café en Nicaragua para su posterior exportación al país que éste designe en el respectivo contrato.

La siguiente figura ilustra la estructura de una agrocadena de café tradicional de Nicaragua que también es representativa para las cadenas que existen en El Cuá.

Figura 2: Estructura de la agrocadena tradicional de café en Nicaragua



Fuente: Elaboración propia

En esta agrocadena, el pequeño productor vende el café después del proceso de beneficiado húmedo al intermediario más cercano de su comunidad debido a la larga distancia y a la falta de medios de transporte para llevar el café hasta las casas comerciales en los centros urbanos y/o porque recibió un crédito del intermediario lo que le obliga a entregar su cosecha a esta persona. El intermediario lleva el café a casas comerciales locales que en muchos casos realizan el beneficiado seco y operan también como exportadores. En esta cadena el pequeño productor es vulnerable porque solo recibe un precio mínimo con respecto a lo que paga el consumidor final y a menudo ni siquiera conoce cuál es la calidad del café que vende, lo que se traduce en que recibe un precio menor de lo que podría exigir dada la calidad de su producto.

3.2 Características de los productores

A nivel nacional, los pequeños productores de café representan el 57% del área sembrada y tienen una productividad de 4.7 qq/mz (Cuadro 3). Estos niveles de productividad son mínimos en el cultivo del café y solamente permite al agricultor recibir un ingreso promedio por día ligeramente superior al salario de los trabajadores del campo. Solamente con el complemento alimentario de otros productos agrícolas y con trabajos en fincas vecinas, se podría explicar la existencia de pequeñas unidades con estos niveles de productividad. Sin embargo, el tamaño de los cafetales no define la baja competitividad porque se conocen productores con 12-18 mz en la zona sur de Matagalpa que están produciendo 30 qq/mz.

Cuadro 3: Producción de café por tipo de productor

Tipo	Productores		Área		Producción	
	Número	(%)	(mz)	(%)	(qq)	(%)
Pequeño	28745	94.55	74633	57.41	348062	24.34
Mediano	1492	4.91	41314	31.78	562419	39.33
Grande	163	0.54	14063	10.81	519519	26.33
Total	30400	100	130000	100	143000	100

Fuente: Kruger (2000)

Los medianos productores de café son potenciales productores competitivos. Las fincas de 21-50 mz con una producción promedio de 13.6 qq/mz son auto-sostenibles con capacidad para crecer, en tamaño y productividad. El tamaño promedio de este tipo de finca es de 28 mz y se produce un promedio de 376 qq por finca.

Los productores grandes tienen cafetales con siembras de 4000 a 5000 árboles/mz y producciones de 37 qq/mz. Estas plantaciones son tan eficientes como las mejores plantaciones de otros países como Costa Rica ó Colombia (Kruger 2000).

3.3 Características de los beneficios y exportadores

Los beneficios de CISA Exportadora (Mercom Coffee Group) y Exportadora Atlantic S.A. (Group ECOM) compran la mayoría del café que se produce en El Cuá. Los beneficios forman parte del grupo de beneficios empresariales que se dedican también a la exportación y comercialización interna de café oro (Rivas 2008). En cuanto a la exportación, el mayor exportador de café verde es CISA Exportadora con una participación del 34% del total exportado en el 2007/2008, seguido por Exportadora Atlantic con un 26%. El cuadro 4 indica las cinco empresas exportadoras más grandes según volumen de exportación en la cosecha 2007/2008.

Cuadro 4: Exportaciones de café oro por empresa exportadora (cosecha 2007/2008)

Empresa	Quintales	Precio/ qq (US\$)	Valor total (US\$)
CISA EXPORTADORA, S.A.	363816	133.20	48461749
EXPORTADORA ATLANTIC, S.A.	283304	129.65	36729445
ENICAS	57.413	132.09	7583843
CBI COFFEE NICARAGUA, S.A.	50.663	144.49	7320064
ARMANDO JOSE GUTIERREZ	33.000	128.67	4246121
TOTAL	107888057	135.06	145710651

Fuente: CETREX (2008)

Al final de la década del noventa, las grandes casas exportadoras como CISA Exportadora y Exportadora Atlantic realizaron inversiones en modernos beneficios secos, con procesos de secado mecanizado con capacidad de 2000-3000 qq/día. Con estas inversiones, se destaca el fuerte liderazgo de estas compañías en la agrocadena nacional del café. Los beneficios que no tienen el respaldo de alguna empresa transnacional, se enfrentan a la exigencia de la modernización con lentitud, debido a la falta de financiamiento de largo plazo, y a la falta de una revisión y efectiva implementación de la ley de café que contempla exoneraciones de impuestos para dichas inversiones (IICA, MAG-FOR, JICA 2004).

Un problema grave que enfrenta la cosecha cafetalera nicaragüense es la falta de beneficios secos. Según datos de CONICAFE existen 85 beneficios secos en todo el país, sin embargo, solo el 70% de los beneficios se encuentran operando y de éstos el 35% tienen 20 años de edad y el 35% restante tiene 40 años, o sea, son beneficios que podrían clasificarse de obsoletos y ello podría incidir en un bajo rendimiento y calidad del café beneficiado. En Matagalpa, solo 22 beneficios secos de café están activos lo que generó problemas en el acopio de café durante la cosecha 2007/2008 (La Prensa, 2007).

4. Productos que se generan en cada segmento

4.1 Descripción de los productos generados en el sector primario

El beneficiado húmedo es un proceso para transformar los frutos del cafeto de su estado uva a café pergamino. Este se desarrolla en dos fases; la primera es la húmeda o despulpe y la segunda es el secado que termina con la obtención de café pergamino seco para su almacenamiento. En el municipio El Cuá, se realiza la fase húmeda del beneficiado generalmente en las fincas pues la gran mayoría de los productores de café poseen despulpadoras de motor o más regularmente despulpadoras manuales. En esta primera fase se remueve la cáscara del fruto y se separa el mucílago a través de fermentación natural o remoción mecánica. Después de esta fase, hay productores que entregan café húmedo a los compradores pues las condiciones climáticas en muchas zonas no son aptas para un secado adecuado del grano.

El beneficiado húmedo es una etapa de la cadena de transformación del café que juega un papel importante en la determinación de su calidad final. Los beneficios de los pequeños productores en El Cuá en general no presentan condiciones muy favorables para la preparación de un café de alta calidad. Se dejan clasificar como beneficios tradicionales, contruidos treinta años atrás con tecnología generada a mediados del siglo pasado, sin adaptabilidad a procesos novedosos de selección y clasificación del grano, donde se realizan labores de mantenimiento, reparación o reemplazo de maquinaria y equipo por deterioro o desperfectos. Estos beneficios tienen capacidad instalada limitada, y los efluentes generados en el proceso de despulpe (pulpa y aguas mieles de despulpe), son vertidas sobre los cuerpos superficiales de agua.

4.2 Descripción de productos generados en el sector industrial

El secado del grano realizan con frecuencia los compradores de café en patios de cemento ubicados cerca de las ciudades Sébaco, Matagalpa o Jinotega. Una vez que el grano se ha secado, se realiza el beneficiado seco, que consiste en quitar el mucílago seco por medio de máquinas trilladoras, de donde se obtiene el café oro, mismo que en esta etapa es seleccionado por color, imperfecciones, tamaño etc., para posteriormente suministrarse a la industria torrefactora, solubilizadora, refresquera, etc., del país y del exterior.

La industria de la tostaduría de café en Nicaragua está controlada por una sola empresa (Café Soluble). El 95% de su producción es café instantáneo. Esta empresa ha desarrollado 4 marcas propias de café instantáneo: café Presto es comercializado en el mercado nacional y en Costa Rica; café Musun cubre el mercado de El Salvador y Guatemala; café Toro se comercializa en El

Salvador y el mercado nacional, y finalmente café Óptimo que se comercializa en el mercado nacional. Para la producción del café instantáneo, la empresa se abastece de materia prima de la producción nacional de café oro, principalmente de una sola comercializadora (CISA Exportadora), e importa el café robusta para las mezclas, de Ecuador principalmente (IICA, MAG-FOR, JICA 2004).

5. Relaciones contractuales entre segmentos

5.1 Empresas dominantes

Ver 3.2 y 4.2

5.2 Casos de pagos diferenciados

Según la CEPAL, el 80% del café nicaragüense es elegible para ser comercializado en los mercados de café especiales pero falta un sello nacional que lo identifique. La participación de Nicaragua en el certamen internacional de la Taza de Excelencia es una estrategia realizada para que el café nicaragüense gane reconocimiento a nivel internacional por su calidad lo que es muy necesario en un contexto donde las grandes compañías comercializadoras buscan beneficios vendiendo masivamente productos de menor calidad. Un grupo de caficultores lanzó el concurso anual Taza de la Excelencia, que culmina en una certificación de la calidad y en una subasta electrónica donde se obtienen precios diferenciados y acuerdos con la clasificación del café. Este evento aparece también como una oportunidad para abrir el diálogo entre compradores internacionales y productores (Rocha 2004).

Según un estudio realizado entre ganadores nacionales de la Taza de Excelencia para descubrir el secreto del café con mejor calidad, la mayoría cultiva preferentemente la variedad Caturra a una altura promedio de 1185 msnm, maneja pocas variedades, realiza labores de conservación de suelos, abona sistemáticamente pero en cantidades moderadas, maneja sus plantaciones bajo sombra, controla las malezas no menos de dos veces al año, tiene acceso a fuentes propias de agua limpia, dispone de despulpadoras en buen estado y fermenta su café en 24-36 horas (El Nuevo Diario 2003).

Actualmente, el mayor comprador de café especial de Nicaragua es la cadena Starbucks seguido por compradores de Japón. La Asociación de Cafés Especiales de Nicaragua (ACEN) fomenta la producción y la comercialización de café especial nicaragüense a nivel nacional e internacional. Durante las últimas cosechas, se logró exportar 350000-400000 qq de café oro con precios diferenciados. En El Cuá hay pocos sitios que son aptos para la producción de cafés especiales. Para que un productor tenga la calidad de café especial, la ubicación de la finca debe estar por encima de los 1100 msnm; esta condición solo alcanzan pocas fincas en la zona. Aparte de otros factores como precipitación, ubicación solar y humedad relativa, el tratamiento de café cereza en los beneficios húmedos también es clave en la producción de café especial. Productores que utilizan maquinaria vieja (como lo hacen muchos productores del Cuá) corren el peligro de dañar el café durante el proceso del beneficiado (La Prensa, 2008). En El Cuá, los acopiadores formales e informales solo pagan precios diferenciados para café de la variedad Maragotype.

6. Proveedores de insumos, equipos y servicios

En El Cuá, los exportadores-acopiadores CISA Exportadora S.A y Exportador Atlantic S.A. y acopiadores informales proveen fondos para que los productores puedan realizar sus labores culturales precorte y para la cosecha en sí. Normalmente, estos financiamientos están vinculados a la entrega de café por parte de los productores. Los bancos financian con crédito sobre todo los medianos y grandes productores. Se estima que a nivel nacional solamente un 10% de los productores recibe financiamiento de los bancos. Todos los préstamos deben estar garantizados por hipotecas sobre las fincas, bienes adicionales de los dueños de las empresas o por la prenda agraria de la cosecha. Los pequeños productores no organizados normalmente venden su cosecha a intermediarios informales porque carecen de títulos de propiedad y de otros bienes (Kruger 2000).

El "Fondo de Desarrollo Agropecuario" (FondeAgro) es un programa de desarrollo rural con énfasis en el desarrollo agropecuario y desde el año 2001 tienen también una oficina en el Cua. FondeAgro es una unidad operativa del Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR) de Nicaragua y cuenta con el apoyo de la Agencia Sueca de Cooperación Internacional para el Desarrollo (ASDI). El programa fue concebido para apoyar el desarrollo a largo plazo de pequeños y medianos productores en los departamentos de Matagalpa y Jinotega. FondeAgro lleva servicios de asistencia técnica, crédito a la producción agropecuaria, apoyo en comercialización y fortalecimiento institucional a entidades locales públicas y privadas.

En el año 2008, FondeAgro inició un proyecto de manejo de tejidos en más de 4000 mz de café, en tres zonas cafetaleras del departamento de Jinotega, incluyendo El Cuá, con el fin de estabilizar la producción en las fincas de los beneficiarios de FondeAgro. El proyecto tiene como objetivo renovar el tejido del 20% del área de café de cada productor beneficiario de FondeAgro cada año, pretendiéndose beneficiar pequeños productores, con un financiamiento de hasta US\$ 837/mz.

Este proyecto garantiza la asistencia técnica requerida para el buen manejo de las áreas señaladas, el crédito para la fertilización y manejo de las plagas y enfermedades. Los productores obtienen los créditos a través de cooperativas de ahorro y crédito y micro-financieras de la zona, las que darán el financiamiento a 4 años plazo y con un interés del 16% anual. El crédito podría ser sólo del 10%, porque al productor se le restará el 6% como incentivo por cumplimiento de contrato, es decir si cumple con el pago de sus cuotas a tiempo.

Otra institución que tiene una oficina en el Cuá y ofrece créditos a pequeños productores es el Fondo de Desarrollo Local (FDL). Además de crédito, el FDL ofrece servicios no financieros consistentes en asistencia técnica y capacitación a través del Instituto de Investigación y Desarrollo Nitlapan de la Universidad Centroamericana (UCA).

7. Condiciones ambientales

El Cuá ha sido uno de los municipios de Nicaragua que ha experimentado con mayor rigor los efectos de enfrentamientos militares, lo que ha provocado la emigración de campesinos que se encontraban en áreas de mayor peligro por la guerra a áreas de menor riesgo; surgiendo de esta manera asentamientos en la periferia del poblado. También con el fin de la guerra se dio el aumento poblacional por la repatriación de campesinos que habían emigrado a Honduras y por la desmovilización de los grupos armados. Esto ha ocasionado una mayor presión por parte de la población sobre los recursos naturales principalmente los bosques, los suelos y los recursos hídricos, lo que a corto plazo ha significado una fuerte deforestación, erosión y pérdida de fertilidad de suelos, reducción de la infiltración del agua lo que ha disminuido las capacidades de los mantos acuíferos (INIES, UNA, IDRC 1995).

El sistema de producción de café de los pequeños productores explota la fertilidad natural de los suelos y aplica muy pocos fertilizantes, una racionalidad muy propia de las zonas de frontera agrícola donde es relativamente escaso el capital y la mano de obra, pero abundante la tierra. Un estudio realizado en el departamento de Matagalpa estimó que el 70% de los pequeños productores no hacen ningún tipo de aplicación de fertilizantes a los cafetales o lo hacen en niveles insuficientes. En general, los pequeños productores tienen la racionalidad económica de invertir sus excedentes en establecer nuevas plantaciones y no en aumentar los rendimientos de las que ya tienen. Proceden así para extraer el máximo provecho de la fertilidad natural, que permite rendimientos de 8.5 qq/mz en las primeras cosechas, aunque luego caigan gradualmente, tras dos o cuatro cosechas, hasta estabilizarse en 4-5 qq/mz (UCA 2001).

El beneficiado húmedo tradicional es un proceso que tiene un fuerte impacto sobre el medio ambiente. Los productores utilizan entre 40-60 lt de agua para el procesamiento de 1 kg de café. La pulpa y las aguas generadas en el proceso tienen altos contenidos de materia orgánica de fácil descomposición. La descomposición de la materia orgánica en el agua se efectúa por medio de una microflora de bacterias que se alimentan de la materia y consumen el oxígeno disuelto en el agua. En caso de descargas importantes de materia orgánica como es el caso del vertido de aguas mieles, se agota el oxígeno y se destruye por asfixia la fauna y flora acuática (Pujol et al. s.f.).

Existen algunas iniciativas en el país que buscan soluciones para la reducción de la contaminación ambiental que provocan los desechos del beneficiado húmedo. El proyecto de “Rehabilitación del Sector Cafetalero de Nicaragua”, por ejemplo, financia la instalación de beneficios húmedos ecológicos que utilizan tecnologías para la reducción y reutilización de agua del lavado del café. El proyecto comenzó al comienzo del año 2008 y la construcción de beneficios está programada para desarrollarse en tres años. Hasta el momento ya se han recibido las primeras 200 solicitudes de cafetaleros de Estelí, Nueva Segovia, Madriz, Jinotega y Matagalpa (El Nuevo Diario 2008).

La poca “tecnificación” de las plantaciones de café en la zona tiene también impactos positivos para el medio ambiente. La gran mayoría de los productores cultiva su café bajo sombra lo que genera servicios ambientales importantes como la conservación de biodiversidad y la captura de carbono (Cuellar y Rosa 1999).

8. Entrevistas con participantes de la agrocadena de café en El Cuá

8.1 Introducción

En este capítulo se presenta los resultados de entrevistas que se realizó en El Cuá con actores que están vinculados con una agrocadena de café que es representativa para la zona. Esta agrocadena consiste en pequeños productores que entregan su producción a intermediarios o centros de acopio de las empresas CISA Exportadora S.A. y Exportadora Atlantic S.A.; intermediarios que se dedican a la compra de café y al préstamo de dinero a pequeños productores, y empresas como Atlantic y CISA que realizan el beneficiado seco y la exportación de café oro. Entre los entrevistados también hay actores que realizaron primeros pasos para darle un valor agregado a su producción. Un productor vende su propio café molido en el centro del Cuá y una cooperativa organiza la instalación de un beneficio húmedo moderno.

8.2 Don Noel, Productor, El Cuá

Don Noel tiene 23 manzanas de café en producción y 7 manzanas en desarrollo a una altura de 900 msnm. El planta las variedades Catimor, Caturra y Paca. Se asoció a la Cooperativa Multisectorial de Cafetaleros del Cuá porque no está contento con los precios y la dominancia de las empresas exportadoras en el sector cafetalero de la zona. El es conciente que produce un café de buena calidad por ser café que crece arriba de los 800 msnm y porque hace poco uso de productos químicos; por eso busca oportunidades para vender su café a mejores precios. Además, Don Noel está preocupado por la contaminación que genera el proceso de despulpado y lavado de café cereza porque hay una naciente de agua en su finca. Por tal motivo también se hizo miembro de la cooperativa para poder procesar su café cereza en un beneficio húmedo bajo estándares modernos.

Don Noel recibió C\$ 1950/qq oro (US\$ 108/qq oro) durante la última cosecha vendiendo su café a los acopiadores de Exportadora Atlántic S.A. y CISA Exportadora S.A. en el centro del Cuá. En Jinotega las mismas empresas pagaron C\$ 2070/qq oro (115 US\$/qq oro); personas que ofrecen servicios de flete hasta Jinotega cobraron C\$ 25/qq oro (US\$ 1,39/qq oro). El productor tiene una camioneta propia y lleva una pequeña parte de su café pergamino a Jinotega donde lo deja secar, tostar y moler. La fábrica cobra C\$ 2/lb para el proceso de tostado y molido en el caso de café oro y C\$ 3/lb si el productor entrega el café mojado. El productor vende café tostado y molido a C\$ 23/lb (US\$ 1,28/lb) a personas conocidas en el centro del Cuá.

El ejemplo de Don Noel ilustra que iniciativa propia, acceso a información y la capacidad de organizarse son condiciones importantes para aumentar los ingresos de los pequeños productores en la agrocadena de café. Simplemente por organizar un transporte para vender su café despulpado a un centro de acopio en la ciudad de Jinotega, el aumenta su ingreso en un 5%. Con la venta de café molido en El Cuá, el productor gana US\$ 1.17/lb de café versus US\$ 1.06 que recibe con la venta de café despulpado. Este aumento del ingreso de 9.4% no es tan alto en comparación con actores de otras cadenas de café que se dedican a la comercialización de café molido, pero hay que considerar que Don Noel pide un precio por su café que está muy debajo del precio que pagan los consumidores finales por café de las marcas tradicionales nicaragüenses; este precio oscila entre C\$ 30-35/lb (US\$ 1.67-1.94/lb). Además, el productor procesa y vende

cantidades de café muy pequeñas; con volúmenes más grandes, se podría bajar los costos del transporte, del procesamiento y de la comercialización.

8.3 Cooperativa Multisectorial de Cafetaleros del Cuá, El Cuá

La Cooperativa Multisectorial de Cafetaleros del Cuá cuenta con 29 socios con plantaciones de café entre 2-25 mz que están ubicados a una altura alrededor de 650 msnm. La cooperativa se formó en el año 2005 pero recién al comienzo del año 2008 los socios pudieron terminar el proceso de inscripción del estatus de persona jurídica. Durante este proceso largo y burocrático algunos socios se desmotivaron y dejaron la cooperativa.

En su año de formación los productores socios entregaron 2000 qq de café oro a la cooperativa y el año pasado la cantidad aumentó a 6000 qq. Los productores producen café orgánico porque no aplican ningún tipo de fertilizante o herbicida químico debido al alto costo de estos insumos. Los productores despulpan el café en sus fincas, el día siguiente lo lavan y lo llevan en forma mojada a la cooperativa.

El motivo de formar una cooperativa fue el mutuo interés de los productores por la instalación de un beneficio húmedo moderno en la zona para mejorar la calidad de su café. También tienen la esperanza de aumentar su poder de negociación como cooperativa para obtener mejores precios por su café. Además, existe una preocupación por la contaminación ambiental que se genera durante el proceso de despulpado en las fincas y que se espera reducir con un beneficio moderno. Algunos productores creen que se realizarán controles ambientales en sus fincas en el futuro cercano y que podrían recibir multas por la contaminación de fuentes de agua que generan durante el proceso de despulpado.

Mediante FondeAgro, la cooperativa consiguió un crédito que cubre 70% del costo para la infraestructura para el nuevo beneficio húmedo y un 90% del costo para la maquinaria. El plazo del crédito son 5 años y la tasa de interés es 7%. Por el alto costo de una secadora, los socios aun no ven la posibilidad de incluir el paso del beneficiado seco en su cadena de procesamiento. Los socios de la cooperativa perciben cierta resistencia de los grandes compradores en la zona contra su paso de independizarse. Por ejemplo, reciben ofertas de adelantos o prestamos que son servicios que la cooperativa propia aun no ofrece.

8.4 Don Manuel, Intermediario, San José de Bocay

Don Manuel es un ganadero con una finca ubicada en San José de Bocay y se dedica también a la compra y venta de café pergamino y al préstamo de dinero a pequeños productores de café. El intermediario compra las variedades de café Caturra, Catimor, Paca y Maragogype. El prefiere comprar café en forma de pergamino oreado, café despulpado y secado al sol durante mínimo un día. También compra café húmedo aunque corre el riesgo que los productores le puedan traer café sobre fermentado.

El intermediario ofrece servicios de préstamo de dinero a productores especialmente para financiar labores de pre cosecha. El dinero para los créditos lo recibe de las empresas Exportadora Atlántic S.A. y CISA Exportadora S.A. Don Manuel coloca como garantía su finca antes las empresas que le facilitan el dinero para los microcréditos. Los productores que utilizan el servicio

de préstamo de Don Manuel no tienen acceso a créditos formales, debido a la falta de un título de propiedad. El intermediario recibe C\$ 10/qq de café oreado de las empresas exportadoras como comisión. Además cobra 3% de interés a clientes por asumir el riesgo en el caso que un cliente no entregue la cantidad de café proyectada y no pueda devolver el monto prestado. En el 2007, el señor Manuel había prestado dinero a aproximadamente 100 productores. El monto a prestar depende de diferentes factores como la confianza que hay entre el intermediario y su cliente, y la capacidad productiva del productor. Don Manuel prestó por ejemplo C\$ 3000 (US\$ 167) a un productor que iba entregar 10 qq de café oreado y hasta C\$ 20000–30000 (US\$ 1111–1667) a productores con una producción de 200 qq. En la última cosecha, Don Manuel compró 5000 qq de café. Aproximadamente 50% de los cafetaleros de la zona venden su café directamente a los centros de acopio de CISA o Atlántic, la otra mitad vende su café a intermediarios como Don Manuel. Los entregadores de café vienen de comunidades con distancias de hasta 40 km a San José de Bocay, incluyendo Aguas Calientes, Tazua, El Tigre, Arenales, Santa Teresa, Aguasarcas, El Faro y El Toro.

Según la perspectiva de Don Manuel, los productores enfrentan varias dificultades en la producción y comercialización del café:

- Los malos caminos dificultan el transporte del café de la finca a los centros de acopio y por falta de medios de transporte muchos productores tienen que llevar el café con mulas o a pie.
- Debido a que hay un tiempo necesario de sacar el café de la finca a un puesto de compra, el café pierde su calidad por sobre fermentación, mohos y ocratoxinas.
- A la entrega del café en los centros de acopio no hay una diferenciación entre café de diferentes alturas o entre café de producción convencional y orgánica. En cuanto a diferentes variedades de café, solo se separa Maragoype de las otras variedades que recibe un precio premium.

8.5 CAFÉNICA, Matagalpa

CAFENICA no forma parte de la agrocadena de café del Cuá; sin embargo, se entrevistó un representante de la asociación que tiene un buen conocimiento de la situación de pequeños productores de café en El Cuá. CAFENICA tiene su oficina en Matagalpa y es una asociación de 12 organizaciones cooperativas que aglutinan a más de 6500 pequeños productores de café de Nicaragua. CAFENICA tiene la siguiente misión:

- La promoción del desarrollo organizacional de CAFENICA y de las cooperativas miembros.
- El posicionamiento exitoso en el mercado cafetalero.
- La representación e incidencia en las políticas hacia el sector cafetalero.

Según el entrevistado, el gran problema del Cuá como lugar para la producción de café es la poca altitud de muchos sitios, lo que solo permite la producción de café de menor calidad. Para que un proyecto de producción y comercialización de café en El Cuá sea exitoso, es muy importante la selección de mercados destino. El café de regiones con poca altitud tiende a tener un aroma muy suave por lo tanto el mercado español podría ser un potencial destino o la bolsa de Nueva York.

También hay zonas en El Cuá con altitudes alrededor de 1000 m, como Peñas Blancas, donde se produce café de buena calidad. El observa varios problemas que afectan a los pequeños productores de café a nivel de país:

- Las cooperativas formadas por pequeños productores no tienen el capital para ofrecer préstamos o para pagar los mismos adelantos como las grandes empresas como Atlántic S.A. o CISA S.A.
- Los grandes compradores venden todo su café en la bolsa de New York como café convencional por lo tanto no tienen interés de clasificar el café de los pequeños entregadores. De esta manera, los productores que tienen, por ejemplo, café de altura o café orgánico, no tienen la oportunidad de recibir un precio premio por la calidad de café que ofrecen.

9. Conclusiones

Los pequeños productores de café en El Cuá enfrentan una serie de barreras que dificultan una mejor integración en la agrocadena de café. El mal estado de las rutas y la poca altitud de algunas zonas cafetaleras que impide la producción de café de alta calidad, son dos características de la región que crean desventajas comparativas para los productores en comparación con pequeños productores de otras regiones cafetaleras. La falta de asistencia técnica, información sobre mercados y acceso a créditos formales, la dominancia de empresas exportadores grandes que pueden dictar las condiciones de la compra de café pergamino, y tecnologías obsoletas en los beneficios húmedos son otros factores que dificultan el desarrollo del sector cafetalero en El Cuá. A pesar de esta serie de dificultades, existen también ejemplos como el productor Don Noel que ha hecho un primer paso para darle un valor agregado a su producción de café. Las entrevistas realizadas indican que entre los productores cafetaleros existe mucha voluntad de mejorar su situación pero falta la disposición del gobierno de brindar los servicios básicos que son la presuposición para aumentar la rentabilidad de la producción de café. Antes de pensar en una integración vertical de los productores en la agrocadena de café, se debería que comenzar con el mejoramiento de la producción primaria para asegurar la sostenibilidad de la cadena. A continuación se presenta unas acciones que serian necesarias para apoyar a los productores:

- brindar asistencia técnica para aumentar el rendimiento por mz; definir el sistema de producción (convencional, amigable con el ambiente, orgánico) que quiere adoptar el productor y dar información sobre su respectivo manejo
- ofrecer créditos para la instalación de beneficios húmedos modernos para mejorar y uniformizar la calidad del café pergamino
- organizar el transporte conjunto para vender mayores volúmenes de café pergamino directamente en los centros de acopio en ciudades más grandes como Jinotega
- organizar la clasificación del café pergamino según tipo y calidad para poder vender cafés con mayor valor a compradores que pagan precios diferenciados

Bibliografía

- Bendaña, M.W. y B. Allgood, 2001. Un perfil del sector cafetalero nicaragüense. El Observador Económico. Managua, Nicaragua.
- Consejo de Desarrollo Departamental de Jinotega (CDDJ), 2004. Plan de Desarrollo Departamental de Jinotega (PDDJ II Version).
- Cuéllar, N. y H. Rosa, 1999. Los servicios ambientales del agro. El caso del café de sombra en El Salvador. Programa Salvadoreño de Investigación sobre Desarrollo y Medio Ambiente (PRISMA).
- Fundación CODESPA. Nicaragua, la crisis del café y Fundación CODESPA. Disponible en: http://www.cecod.net/nicaragua_cafe_codespa.pdf
- Gómez, M., s.f. Éxito empresarial: sistematización de experiencias de pequeños productores de café en Centroamérica.
- INIES, UNA, IDRC, 1995. Estudio sobre los recursos naturales en dos microcuencas hidrográficas de los municipios Jinotega y Cuá-Bocay, Departamento de Jinotega, Republica de Nicaragua. Tercera Parte, Managua, Nicaragua.
- Kruger, W.M., 2000. Análisis de competitividad de la agroindustria del café de Nicaragua.
- Lara Estrada, L.D. 2005. Efectos de altitud, sombra, producción y fertilización sobre la calidad del café (*Coffee arabica* L. var. Caturra) producido en sistemas agro- forestales de la zona cafetalera norcentral de Nicaragua. Tesis, CATIE.
- Pujol, R. y L. Zamora, M. Sanarrusia, F. Bonilla., s.f. Estudio de impacto ambiental del cultivo y procesamiento del café. Sistema Nacional para el Desarrollo Sostenible (SINADES), Costa Rica. Disponible en: <http://www.mideplan.go.cr/sinades/PUBLICACIONES/cambioactitud/Articulo%20Caso%20del%20Cafe.html>
- Sistema Mesoamericano de Alerta Temprana para Seguridad Alimentaria, 2005. Perfiles de Medio de Vida de Nicaragua.

SITIOS WEB CONSULTADOS

CISA Exportadora S.A.

<http://www.cisaexp.com>

Centro de Trámites de las Exportaciones (CETREX)

<http://www.cetrex.com.ni/website/institucion/legislacion/creacioncetrex.jsp>

El Nuevo Diario

<http://www.elnuevodiario.com.ni>

Fondo de Desarrollo Local (FDL)

<http://www.fdl.org.ni/>

FondeAgro

<http://www.fondeagro.org.ni/Esp/principal.htm>